IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	NP-GC05	修理メモ
●お客様 お名前	☎	
●お客様 ご住所　〒		
●お買い上げ日　年　月　日	●販売店名・住所 ☎	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年		

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)本書のご提示がない場合。
   (ヘ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト)消耗部品の交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2391

NP-GC

愛情点検　長年ご使用のIH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- その他の異常や故障がある

▶ ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

ZOJIRUSHI

家庭用

IH炊飯ジャー
極め炊き(きわめだき)

型名 NP-GC05 型 0.54Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに

使い方

お料理ノート

お手入れ

困ったときに

安全上のご注意　必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

注意 取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

注意：△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止：⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示：●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

⚠ 警　告

分解禁止
改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

ぬれ手禁止
ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

禁止
子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止
電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止
電源コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止
交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

必ず実施
差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。

接触禁止
蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

禁止
吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない
感電や異常動作してけがをすることがあります。

禁止
炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをする恐れがあります。

必ず実施
定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施
差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 注　意

接触禁止
使用中や使用直後は、高温部に触れないまた外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。

禁止
水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電や変形の原因になります。

禁止
壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

必ず実施
お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

必ず実施
差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

接触禁止
本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けがややけどをすることがあります。

禁止
専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

禁止
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

プラグを抜く
使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施
電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

医師に相談
心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い

■磁気に弱いものを近づけない
テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

■本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

■なべに、キズのつくような器具を入れない
なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

■他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

■水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電や故障の原因になります。

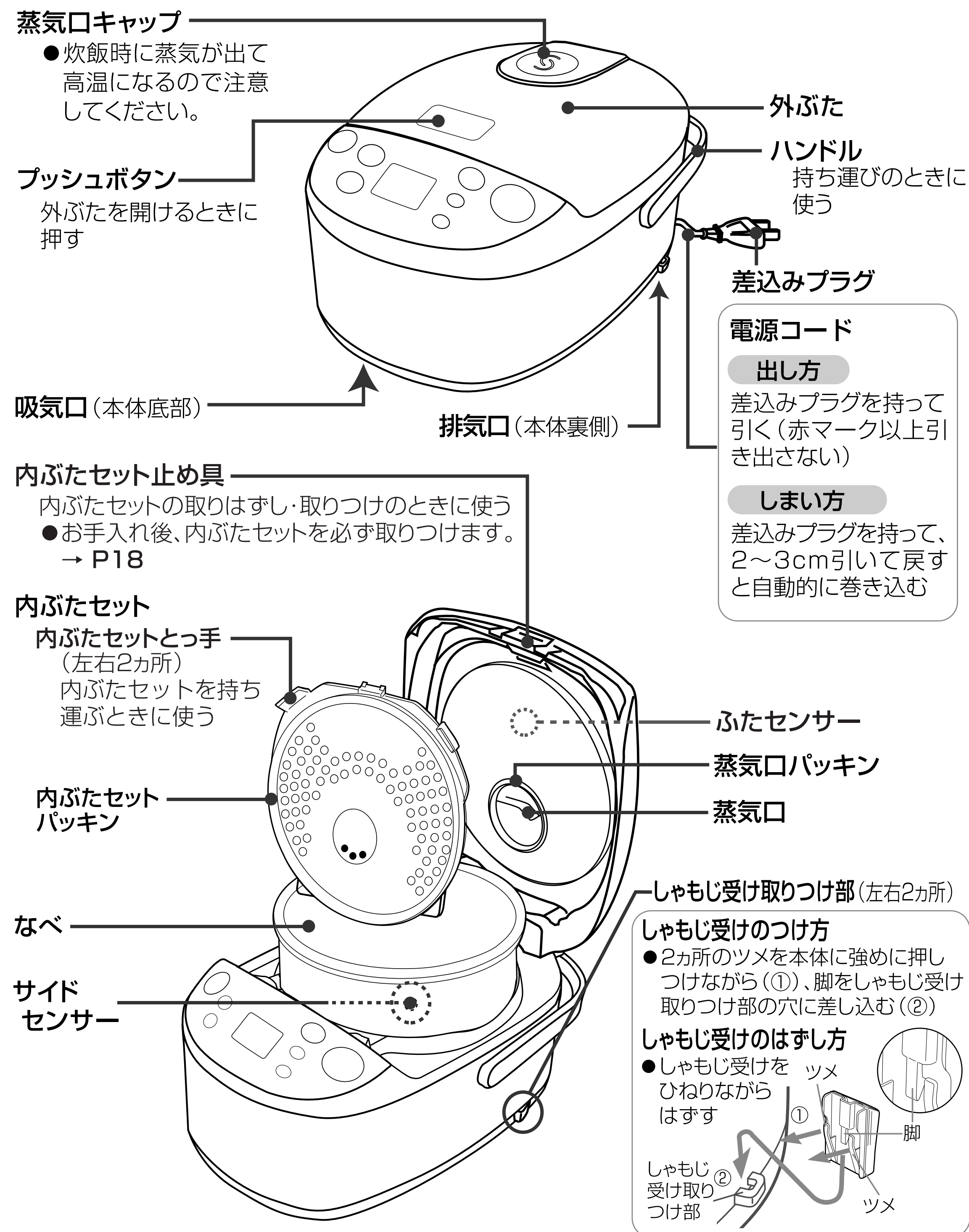
■本体庫内やなべに異物（ご飯粒や米粒など）がついたまま使用しない
うまく炊けない原因になります。

■蒸しものなど炊飯・保温以外の用途に使用しない
蒸気口などが詰まる原因になります。

■吸・排気口をふさぐような場所（じゅうたんやビニール袋、アルミ箔などの上）で使用しない
故障の原因になります。

各部のなまえと扱い方

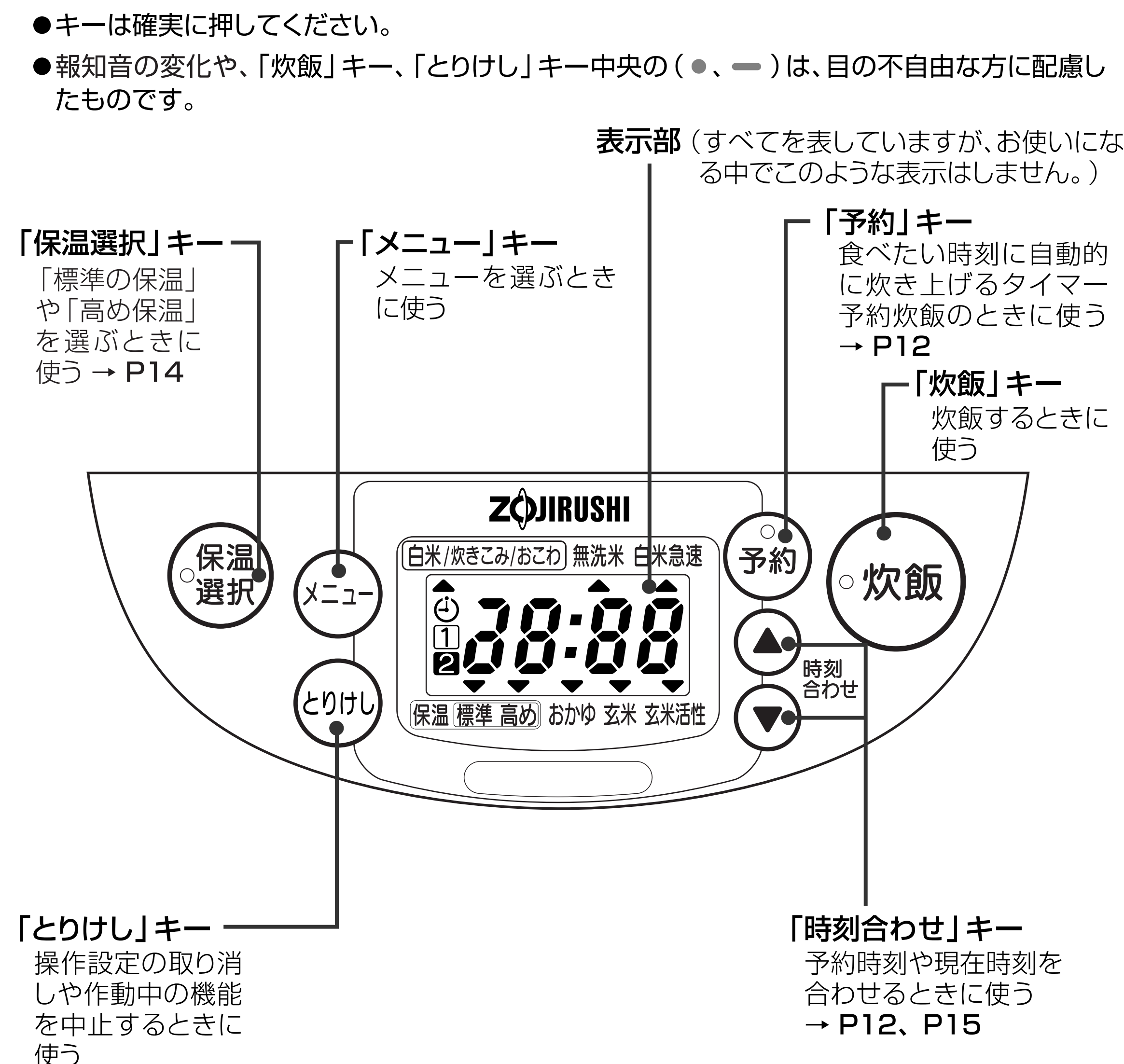
本体



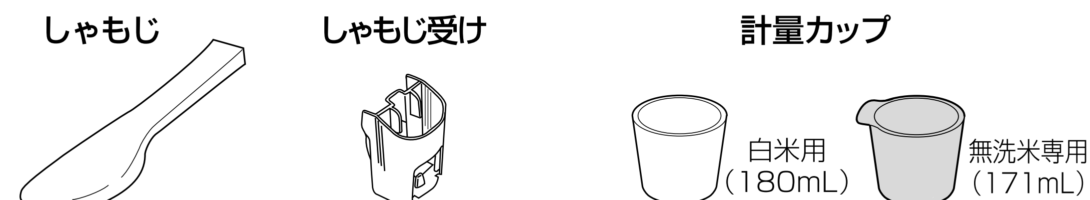
操作部

●キーは確実に押してください。

●報知音の変化や、「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の（●、━）は、目の不自由な方に配慮したものです。



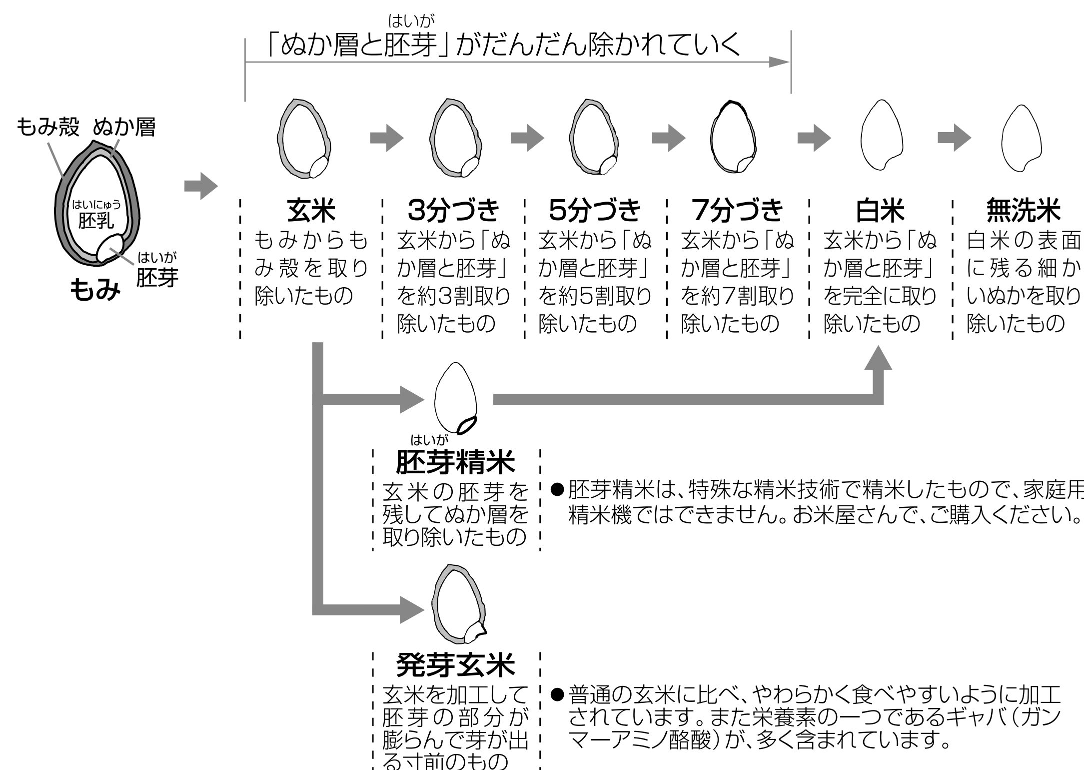
付属品



米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。



玄米活性のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。
玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで約3時間～3時間15分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは
ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

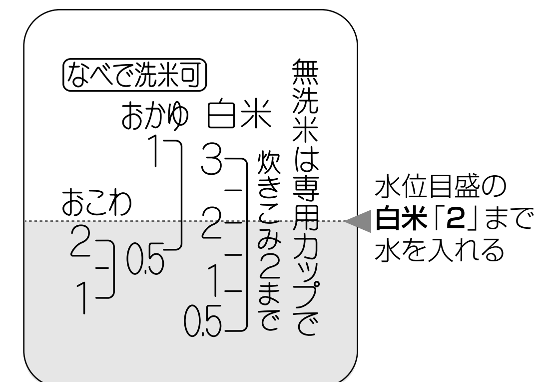
手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4～5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米 胚芽精米	水位目盛どおり
新米	水位目盛より少なめ
古米 硬質米	水位目盛より少し多め

例：白米・無洗米とも2カップのとき



アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

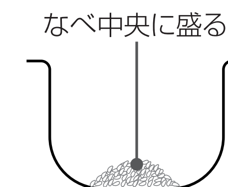
おいしく保温

なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐためにこのような保温はしない

- ●ご飯のつぎたし
- ●冷めたご飯からの保温
- ●炊きこみ、おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- ●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- ●24時間（高め保温では12時間）以上
- ●しゃもじを入れたまま
- ●差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態でなべの中にご飯を入れたままでの放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る

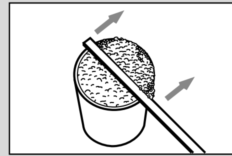


ご飯の炊き方

基本的な炊き方

1 付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ（180mL）すりきり1杯ずつ



2 米を洗って、水加減をする

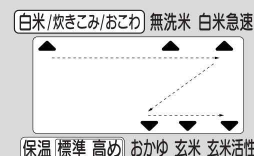
水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
→　P11「炊き方メモ」参照
米を平らにならす
●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。



3 なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる
内ぶたセットは必ず取りつける
●なべを入れずに「炊飯」キーを押すと、ブザーが鳴り、「H04」のエラー表示が出ます。

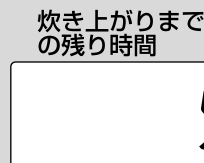
4 メニュー で、メニューを選ぶ



キーを押すごとに、「▲」を移動させてメニューを選ぶ
●キーを押し続けると、早送りができます。
（「白米/炊きこみ/おこわ」に戻ると止まります。）
●「白米/炊きこみ/おこわ」・「無洗米」・「玄米」・「玄米活性」は、次にメニューを選び炊飯するまで記憶されます。
●**白米急速：**普通精白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。

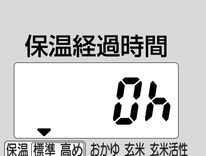
5 炊飯 を押す

点灯
炊飯ランプ 炊飯 が点灯し、炊飯開始のメロディー（ブザー）が鳴る
むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する

炊き上がりまでの残り時間


6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

点灯
炊き上がると自動的に保温に移り、保温選択ランプ 保温選択 と標準保温▼マーク 保温 標準 が点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する（「おかゆ」・「玄米」・「玄米活性」のメニューの場合は高め保温▼マークが点灯する）
すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる

保温経過時間


●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。
→　P7「おいしく保温」、P14「標準の保温」「高め保温」参照
●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
●保温を取り消して、再び保温にすると「0h」の表示に戻ります。
●炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。
→　P15「報知音の種類と切りかえ方」参照

7 使用後は とりけし を押し、差込みプラグを抜く

炊き上がりまでの時間の目やす

	時　間
白米	約40～50分
炊きこみ	約40分～1時間
おこわ	約40～45分
無洗米	約45～55分
白米急速	約24～35分
おかゆ	約55分～1時間5分
分づき米	約40分～1時間25分
玄米	約1時間5分～1時間25分
玄米活性	約3時間～3時間15分
発芽玄米	約50分～1時間5分

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

お願いとお知らせ

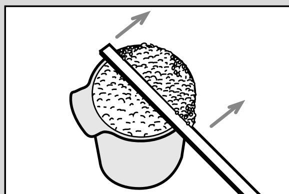
●炊き上がりが悪くなるため、炊飯中に外ぶたを開けないでください。
●連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。
●故障の原因になるため、空だきはしないでください。
●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
●米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。

ご飯の炊き方 つづき

無洗米の炊き方

1 付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ（171mL）すりきり1杯ずつ



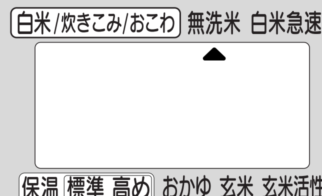
2 無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回優しくかき混ぜてから、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる → P11「炊き方メモ」参照
米を平らにならす



- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。
- 調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。
- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

3 メニュー を押し、表示部の▲マークを「無洗米」に合わせる



4 炊飯 を押す

炊き方メモ

無洗米をお使いになる場合は
→ P10「無洗米の炊き方」参照。水位目盛は、普通精白米の場合と同じです。

- 米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計る
  普通精白米、分づき米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで
  無洗米→「無洗米専用」の計量カップで

炊きこみご飯

米	2カップ以下で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	白米/炊きこみ/おこわ を選びます。無洗米をお使いになる場合は 無洗米 を選びます。
具	具の量は、米の質量（重さ）の30～50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります（米1カップは約150g）。具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。

調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

麦混ぜご飯

水加減	白米 の水位目盛より少し多めに合わせます。
メニュー	白米/炊きこみ/おこわ を選びます。無洗米をお使いになる場合は 無洗米 を選びます。

押し麦を混ぜる割合は炊飯量の20%までにしてください。多いと、炊けない場合があります。
例：1カップのときは、米0.8カップ、押し麦0.2カップ

おかゆ

米	分づき米・玄米では炊けません。
水加減	おかゆ の水位目盛に合わせます。
メニュー	おかゆ を選びます。無洗米をお使いになる場合でも おかゆ を選びます。
具	具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。煮えにくい具は、やや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

おこわ

米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りして使用します。
水加減	おこわ の水位目盛に合わせます。 ●もち米のみの場合 おこわ の水位目盛どおり ●もち米とうるち米を混ぜた場合 おこわ の水位目盛より少し多め
メニュー	白米/炊きこみ/おこわ を選びます。無洗米をお使いになる場合は 無洗米 を選びます。
具	水加減をしたあと、米の上に具をのせます。

- 赤飯を炊く場合
  あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。
  煮汁は、水加減の際に水の代わりに加えてください。

分づき米（3分づきの場合）

米	0.5～2カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	分づき米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄 米 を選びます。

分づき米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。

分づき米（5分づき・7分づきの場合）

米	0.5～2カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	分づき米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	白米/炊きこみ/おこわ を選びます。

分づき米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
5分づき・7分づきは「白米/炊きこみ/おこわ」メニューで炊くため炊き上がり後「標準の保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。（いやなにおいの発生をおさえます。）

玄 米

水加減	玄 米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄 米 を選びます。

玄米活性

水加減	玄 米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄米活性 を選びます。

発芽玄米（市販の発芽玄米を使用する場合）

米	0.5～2カップの間で炊いてください。発芽玄米だけ、または発芽玄米と普通精白米を混ぜ合わせて炊きます。
水加減	白 米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	白米/炊きこみ/おこわ を選びます。

発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
発芽玄米のタイマー予約炊飯や30分以上のつけおきはしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
発芽玄米は「白米/炊きこみ/おこわ」メニューで炊くため炊き上がり後「標準の保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。（いやなにおいの発生をおさえます。）
発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。

白米急速

水加減	白 米 の水位目盛に合わせます。
メニュー	白米急速 を選びます。

普通精白米を早く炊きたいときに選びます。
少しかためになります。